



報道関係者各位

2026 年 8 月 5 日 横浜ベイホテル東急

生産者の想いを届ける16年目の「宮城フェア」 横浜ベイホテル東急にて名物牛タンなどが楽しめる ディナーbufffeを開催！

横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 八木 進午) 2階、オールデイダイニング「カフェ トスカ」では、2026年9月4日(金)～11月18日(水)の期間限定でディナーbufffe「こだわり食材～宮城～」を提供いたします。



シェフ・辻による現地視察、生産者の想いを届ける料理を皆さまへ

“食”を通じた復興支援の取り組みとして始まった「カフェ トスカ」の宮城フェアは、今年で16回目を迎えます。シェフ自ら7月下旬に宮城県を訪れ、現地で出会った食材や生産者の方々との交流をもとに、本bufffeのメニューを考案します。

視察では、ムール貝の加工場をはじめとする水産業や農業の事業者の方の元を訪問。生産者の方々との対話を通じて、素材へのこだわりやおいしさの背景に触れてきました。

シェフ・辻が特に印象的だったものは、仙台麴の生産現場です。現地でも、和・洋のさまざまな料理と合わせられるようにアレンジの豊富さ、独特の食感などの魅力を再認識しました。また、植物性食材のため、ヴィーガンの方にもお召し上がりいただける食材として、その可能性に大きな期待を寄せるとともに、本フェアのメニュー考案にも力が入ります。



「カフェ トスカ」シェフ・辻は「生産者の皆さまが食材一つひとつに注ぐ情熱やこだわりを肌で感じることができました。その想いを料理という形で表現し、お客さまへお届けしたいと強く思います。」と、今回の視察を振り返ります。生産者の皆さまの想いと宮城県の豊かな恵みを一皿一皿に込めたディナーbufffe「こだわり食材～宮城～。牛タン料理をはじめ、その地の味覚を取り入れた料理の数々をご用意し、「カフェ トスカ」ならではのアレンジでその魅力をお届けいたします。宮城県の豊かな食の魅力を存分にお楽しみいただける本フェアに、どうぞご期待ください。

※メニューの詳細は決まり次第、ホテル WEB サイトにてご案内いたします。

ディナーbuffet「こだわり食材～宮城～」概要

- 場所： オールデイダイニング「カフェ トスカ」(2階)
■期間： 2026年9月4日(金)～11月18日(水) ※木曜日を除く
■時間： 【120分制】
日～金曜日、祝日 17:00～21:00 CLOSE
土曜日、特定日 1部 17:00～
2部 19:30～(2部制) 22:00 CLOSE
※特定日についてはお問い合わせください

- 料金： 大人 平日 ￥7,490／ 土・日曜日、祝日 ￥7,990
小学生 ￥3,600／4歳以上の未就学児 ￥1,800

- メニュー：「ジューシーに焼き上げたローストビーフ」などのアクションコーナー／冷製料理／温製料理／デザート各種／メゾンカイザーのブレッド各種
※メニューの詳細は決まり次第、ホテルWEBサイトにてご案内いたします。



オールデイダイニング「カフェ トスカ」

パームツリーが立ち並び、海辺をイメージして水をたたえた空間は、まさに都会の中のオアシス。
シェフが目の前で料理を仕上げる人気のアクションコーナーなど、味はもちろん、音や香りなど五感を刺激するbuffetが体感できます。

https://ybht.co.jp/restaurant/cafe_tosca.php



オールデイダイニング「カフェ トスカ」シェフ 辻 慎太郎 Shintaro Tsuji

地元・神奈川県横浜市出身。
2005年、現・横浜ベイホテル東急に入社。宴会やレストランにて経験を積み、
2025年に「カフェ トスカ」シェフ就任。
ジャンルにとらわれず、シンプルで美味しい料理の提供を心掛けている。

※表示料金はサービス料・消費税を含みます

※写真はイメージです

【お客さまのお問い合わせ先】
横浜ベイホテル東急
レストラン予約(10:00～19:00)
Phone: (045) 682-2172

本件に関するお問い合わせ

横浜ベイホテル東急
マーケティング 中村
Phone: (045) 682-2273
Mail: shunsuke.nakamura@tokyuhotels.co.jp
〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7